

INSTALLATION & OPERATION MANUAL

ELECTRIC RESTAURANT RANGES
MODELS E24L, E36L, E48L, & E60L SERIES





Model E48L

For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TEL. (502) 778-2791

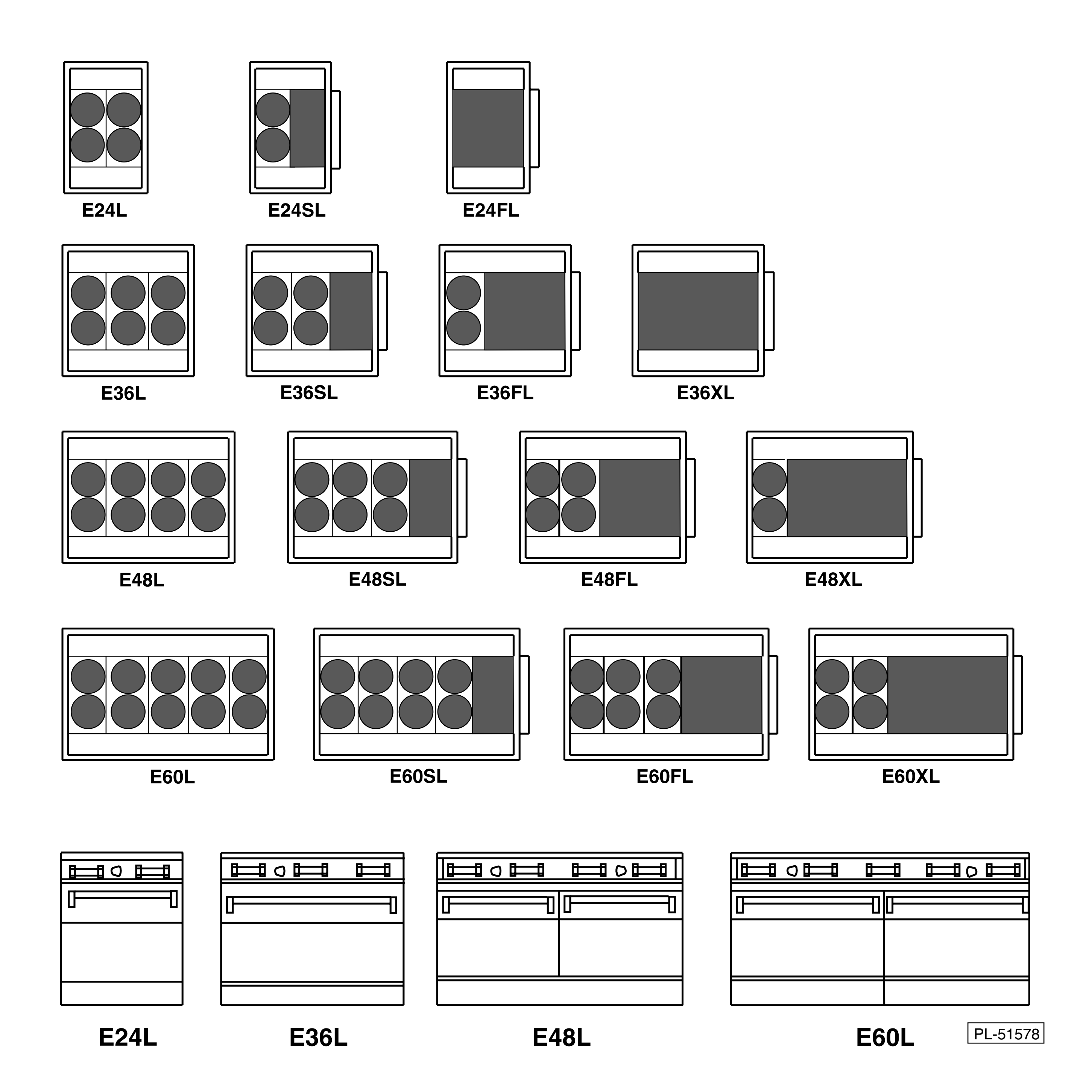
FORM 30968 Rev. A (02-04)

The following models have been discontinued and are no longer available:

E24SL	**E36XL**	**E48SL**	**E48XL**
E24FL	**E48L**	**E48FL**	**E60SL**

TABLE OF CONTENTS

ELECTRIC RESTAURANT RANGE MODELS



Installation, Operation and Care of MODEL E24L, E36L, E48L & E60L SERIES ELECTRIC RESTAURANT RANGES

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

GENERAL

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

Your Vulcan-Hart range is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

Electric Restaurant Ranges are equipped as follows:

MODEL	DESCRIPTION
E24L	(4) French Plates / Standard Oven
E24SL	12" (305) Griddle / (2) French Plates / Standard Oven
E24FL	24" (610) Griddle / Standard Oven
E36L	(6) French Plates / Standard Oven
E36SL	12" (305) Griddle / (4) French Plates / Standard Oven
E36FL	24" (610) Griddle / (2) French Plates / Standard Oven
E36XL	36" (914) Griddle / Standard Oven
E48L	(8) French Plates / (2) Standard Ovens
E48SL	12" (305) Griddle / (6) French Plates / (2) Standard Ovens
E48FL	24" (610) Griddle / (4) French Plates / (2) Standard Ovens
E48XL	36" (914) Griddle / (2) French Plates / (2) Standard Ovens
E60L	(10) French Plates / (2) Standard Ovens
E60SL	12" (305) Griddle / (8) French Plates / (2) Standard Ovens
E60FL	24" (610) Griddle / (6) French Plates / (2) Standard Ovens
E60XL	36" (914) Griddle / (4) French Plates / (2) Standard Ovens

Standard surface plates are high speed round tubular plates $9^1/_2$" (241 mm) in diameter with 2000 W. heating elements.

One hot top section or two optional solid French-type cast iron (2000 W. each) may be substituted for two high speed round tubular plates. High-speed round tubular plates are not recommended for stock pot work.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Remove all shipping wire, wood blocking, and accessories. Uncrate the high shelf, backguards and/or broiler.

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located behind the kick panel on the left side. If the supply and equipment requirements do not agree, contact your dealer or Vulcan-Hart immediately.

LOCATION

The installation location must allow adequate clearance for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 40" (1016 mm) is required. 0" sides and rear clearance from combustible and non-combustible construction is required except when hot top sections are incorporated. Ranges incorporating hot top sections require a 0" sides and rear clearance form non-combustible construction and 6" from combustible construction.

INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan range must be installed in accordance with state and local codes, or in the absence of local codes, with National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition) available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. In Canada refer to Canadian electrical code C22.1 Part 1 (latest edition).

ASSEMBLY

Model ESB Broiler/Backguard

In E36L and E60L Series, slide the legs of the broiler inside the channels provided in the back of the range (in E60L Series, the broiler is mounted between the center and the right-hand channel), until the two holes on each side line up. Fasten with the bolts and nuts provided.

In a similar way, mount the backguard to the left side of the broiler.

High Shelf

The high shelf for this range is shipped knocked down and is included in the range crate. The splasher back and heat shield are bolted together and shipped attached to the rear of the range. The hardware required to assemble the shelf is packed in the oven.

1. Remove the splasher back and heat shield from the rear of the range.

2. Remove the heat shield from the splasher back by removing two sheet metal screws.

3. Assemble heat shield to splasher back (Fig. 1). Top edge of heat shield must be placed inside the rear top flange of the splasher back.

CAUTION: It is essential that the heat shield in the back of the high shelf be installed in such a way that the bent section at the bottom be inward, touching the rear wall of the range, thereby allowing the stack action of the double wall back splasher to draw air through the area below the top surface units.

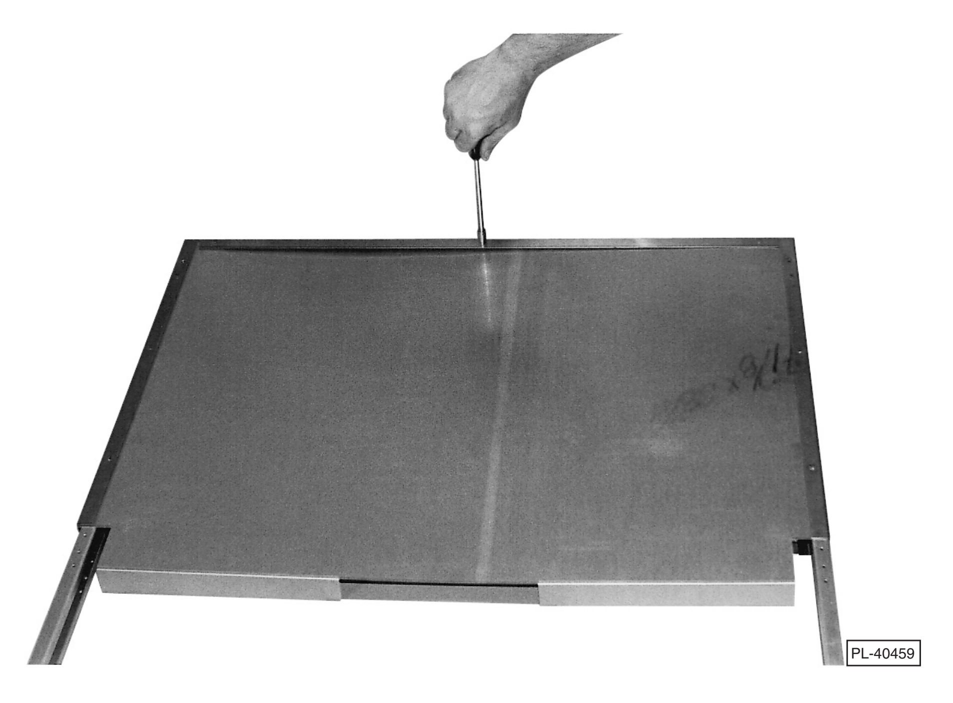


Fig. 1

4. With top cooking plates in their normal position, assemble splasher back to range and fasten in place with $^{1}/_{4}$-20 screws and nuts provided (Fig's. 2 & 3) .

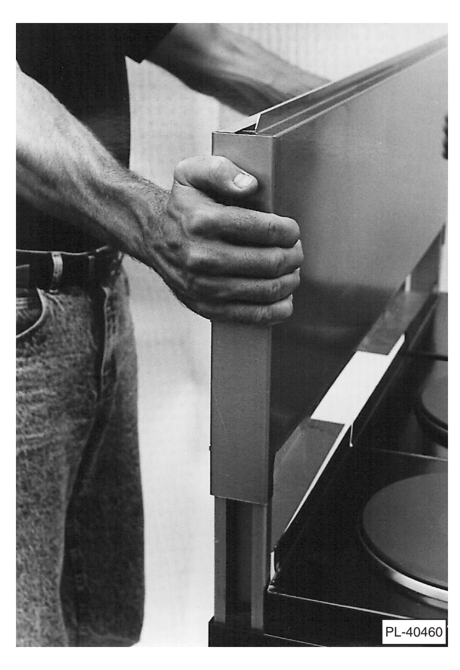


Fig. 2

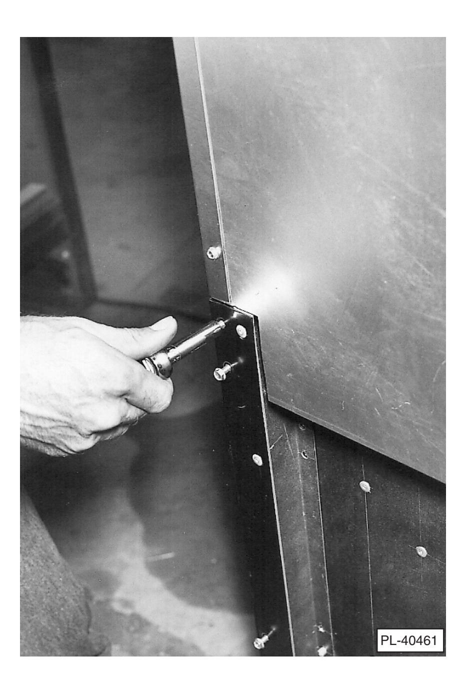


Fig. 3

5. Place shelf in position on splasher and fasten with 1/4-20 screws and nuts provided (Fig's. 4 & 5) .




Fig. 4



Fig. 5

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATE THAT YOU ARE WORKING ON THE CIRCUIT.

On ranges equipped with a Model ESB Broiler, bring the leads A1, A2, B1 and B2 (on 240 volt models, the leads are X, Y, N) which are connected to the broiler down and through the burner box to the switch panel compartment. Connect them to the appropriate circuit breaker or terminal block as shown on the wiring diagram. The wiring diagram is located behind the kick panel.

Position the range in its final location. Bring conduit containing the proper supply wire to the range through the knockout located on the left side of the range. Select the size and type of field wire in accordance with the National Electrical Code suitable for carrying the equipment's rated amps and voltage. Use field wires suitable for 75°C on units carrying more than 80 amps.

Connect supply leads to field terminal block and green grounding lead to the labeled ground lug.

Ranges wired for 3-phase service may be changed to 1-phase, or vice versa. Refer to the wiring diagram and schematic decal attached to the range.

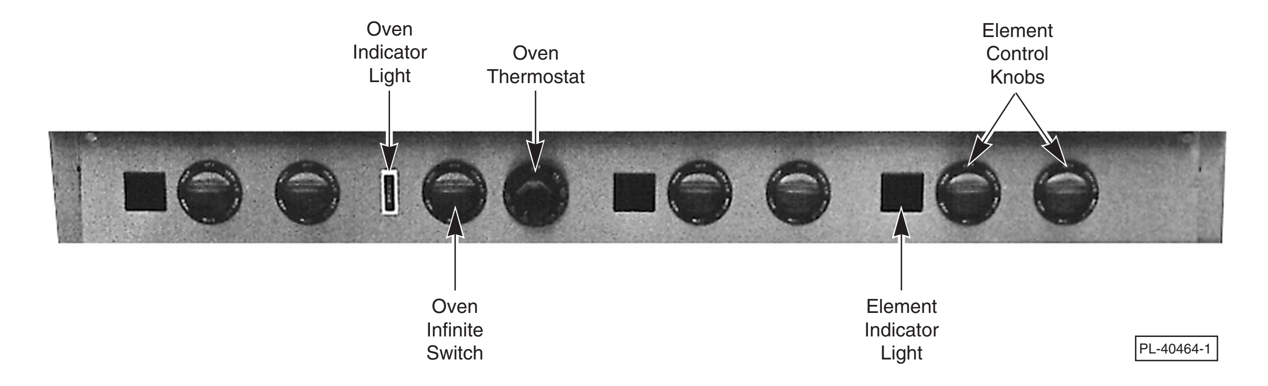
LEVELING

Place a carpenter's level on top of the range and level the range front-to-back and side-to-side by turning the adjustable feet.

OPERATION

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

CONTROLS (Fig. 6)



Model E36L Shown

Fig. 6

Element Controls	—	Infinite load switches that control and maintain heat to the surface plates. The controls are arranged in pairs; the left knob controls the front plate and the right knob controls the rear plate.
Element Indicator Lights	—	When lit, indicate heat is being supplied to the element.
Hot Top Switch	—	(Not shown.) A 4-heat switch (HI, MED HI, MED LO, LO) controls and maintains heat to the hot top section.
Griddle Thermostat	—	(Not shown.) Regulates the amount of heat needed to maintain the set temperature. Each 12" (305 mm) section of the griddle has its own thermostat with a temperature range of 150°F (65°C) to 550°F (288°C).
Griddle Indicator Light	—	(Not shown.) Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.
Oven Thermostat	—	Regulates the amount of heat needed to control and maintain oven temperature around the desired set temperature. The temperature range is from 150°F (65°C) to 550°F (288°C). Turn dial counterclockwise to increase temperature and clockwise to decrease temperature.
Infinite Switch for Oven Top Heating Element	—	Provides directional heat control. Adjust as needed for the amount of top heat required.
Oven Indicator Light	—	Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.

BEFORE FIRST USE

Cleaning

Clean the range and all accessories with water and a mild detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

Griddle Seasoning (SL, FL and XL Models)

A new griddle surface must be seasoned to do a good cooking job. The metal surface of the griddle is porous. Food tends to get trapped in these pores and stick; therefore, it is important to "season" or "fill up" these pores with cooking oil before cooking. Seasoning gives the surface a slick, hard finish from which the food will release easily.

To season, heat griddle top section at a low setting. Pour one ounce of cooking oil per square foot of surface over the griddle top section. With an insulated cloth, spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with an insulated cloth.

Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick surface.

SURFACE PLATES

French plates are most efficient when used with utensils having a maximum inside diameter of 10" (254) or a minimum inside diameter of 9" (229). Stock pots of 9, 12 and 16 qt. capacities are recommended for bulk cooking. (Fig. 7)

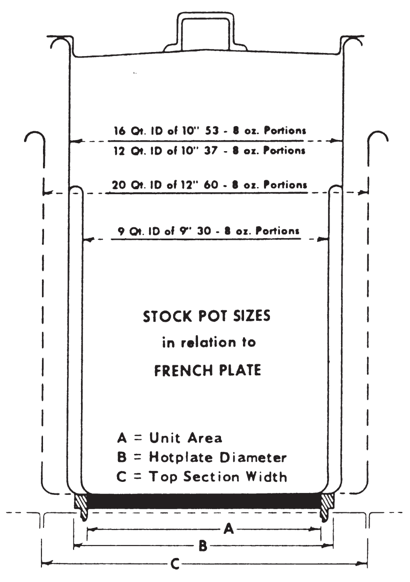


Fig. 7

The solid surface plates are rated for 2000 Watts and are controlled by an infinite heat switch. A solid surface plate will reach cooking temperature from room temperature in 5 to 7 minutes at a HI switch setting.

Each control knob is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. The HI setting is full heat. Use the HI setting to start cooking quickly and to bring water to a boil.

Some DO'S and DO NOT'S of Surface Cooking

DO use utensils to fit the tops (9" to 10" [229 to 254 mm] inside diameter).

DO use flat-bottomed, straight-sided pots and pans.

DO use covers for stock pot work. Water will boil much sooner and much less heat is required for cooking in a covered container. Less water may be used, thereby retaining vitamins and minerals in the food.

DO turn off plates a few minutes before cooking is completed to use the heat stored in the plate.

DO NOT allow surface plates to idle unloaded at HI switch settings. The surface plates will reach very high temperatures, and this can cause the casting to warp or dome. Plates idled at a setting of MED-LO and turned to HI when loaded, will perform bulk cooking jobs just as rapidly, without damage to the plates.

*** Optional High-Speed Surface Plates**

If so ordered, your range may be equipped with one or more heavy duty high-speed plates. These optional high-speed tubular-type surface plates are available for use with fry pans and stock pots up to 10" (254 mm) in diameter or 16 qt. capacity. While the surface plate cooking information above applies, there are some differences:

High-speed plates are for quick heating and cooking.
Heavy duty high-speed plates will preheat to cooking temperatures in 2 to 5 minutes.

GRIDDLE

See BEFORE FIRST USE in this manual for griddle seasoning procedure.

CAUTION: This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by the careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

All models with a suffix of SL have a 12" x 24" (305 x 610 mm) griddle which has one 3400 W. heating element. All models with a suffix of FL have a large double griddle (24" x 24" [610 x 610 mm]) which has two 3400 W. heating elements. Models E36XL, E48XL and E60XL have a 36" griddle with three 3400 W. heating elements. Each heating element is individually controlled by a thermostat with a range of 150°F to 550°F (66°C to 288°C).

The griddle has a 7/8" (22 mm) high edge around 3 sides. The right side has a drip edge for drainage into the slide-out grease collector mounted on the right side of the range.

The griddle will preheat to 400°F (204°C) in approximately 10 minutes, or will come up to 400°F (204°C) from a 300°F (149°C) setting in 3 minutes. During breakfast, you may set one control at 300°F (149°C) for eggs and the other at 375°F (191°C) for pancakes, bacon, etc. During lunch, you might use the whole area at 350°F (177°C) for hamburgers, or set one side for hamburgers and the other at 400°F (204°C) for minute steaks and grilled cheese sandwiches.

Between serving periods, foods that take longer to cook, such as soup or stew, may be simmered in a large container set on the griddle surface. If no grilled items are to be served, pans of food may be kept hot on the griddle at a setting of 150°F to 250°F (66°C to 121°C).

*** Discontinued Option**

BROILER (Accessory)

The high-shelf broiler is available on Models E36L and E60L except those models supplied with hot top sections. The broiler is equipped with 2 tubular 3000 W. heating elements independently controlled by two infinite heat switches. The switches are located on the switch panel at the right of the broiler. The top switch controls the element for the left half of the broiler, and the bottom switch controls the element for the right half of the broiler.

Each dial is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. HI is used for quick searing of steaks. VERY-LO is best suited for warming, melting cheese on pie, etc. The intermediate positions provide flexibility for a variety of products, such as fish, liver, au gratins, etc. By setting the switch for one-half of the broiler at HI and the other from MED to VERY-LO, a variety of broiler foods can be properly handled.

The grid and drip shield can be used in 3 different positions. Most broiling should be done with the rack in the top or center position. The lower position may be used for browning deep casseroles.

The rack has a removable metal drip shield supported at the front of the grid. Grease drains from the drip shield into the bottom of the broiler and is collected in the removable grease collector under the left bottom of the broiler.

A double-deck 24" (610) high shelf is mounted to the left of the broiler on E60L ranges.

OVEN

CAUTION: Never cover the oven deck or rack with aluminum foil. The oven will not operate properly and the range may be damaged.

The fully insulated oven is $26^{1}/_{4}$" wide x $22^{1}/_{2}$" deep x $14^{1}/_{2}$" high (667 x 572 x 368 mm), with an effective rack or deck area 25" wide x 22" deep (635 x 559 mm). Bake sheets or roast pans 20" x 22" (508 x 559 mm) (restaurant size) are recommended. Place pans at least $^{1}/_{2}$" (13 mm) from the walls and back and 2" (51 mm) from the door when closed. The oven will accommodate 6" to 7" (152 to 178 mm) or 5" to 8" (127 to 203 mm) layer cake or pie pans. It is not designed to perform satisfactorily with an 18" x 26" (457 x 660 mm) pan, or with 2-200 series ($12^{3}/_{4}$" x $20^{3}/_{4}$" [329 x 527 mm]) food service pans.

Model E24L and E36L ranges have a single oven; Model E48L and E60L ranges have two separate ovens. Each oven is equipped with top and bottom heating elements. The top element has an infinite heat switch for directional heat control.

The oven has an input of 5000 W., 1250 W. for the top element, and 3750 W. for the bottom element.

Preheating

Thoroughly preheat the oven by setting the switch and the thermostat to the desired temperature. When the red light goes out, the oven is ready for use. For full loads and delicate baked products, it may be desirable to allow the oven to cycle (red light on and off) a second time before loading.

Baking

Most products can be baked directly on the deck with the top switch set between LO and MED. Hard-to-brown products, such as corn bread or biscuits, may require a top switch setting of MED to HI.

If both the oven deck and oven rack are fully loaded, it will be necessary to switch the pans from the rack to the deck and the pans from the deck to the rack when approximately half the cooking time has elapsed. If this is not done, the bottom of products on the rack and the top of the product on the deck will not cook properly.

Roasting

Place meat on a rack in an open pan with sides sufficiently high to retain the drippings. Roasting may be done on the oven rack or the deck. For best results, roast at the low temperatures of 200°F (93°C) to 325°F (163°C) recommended by the Department of Agriculture and the American Meat Institute. Most meats may be roasted with the infinite heat switch set at HI. If heavy browning on poultry is not desired, the switch should be set between MED-LO and VERY-LO.

The top oven element is not suitable for broiling.

POWER OUTAGE

If a power outage occurs, the range will automatically shut down. When power is restored, the range will automatically resume normal functions after it has preheated for 5 minutes. If the range is left unattended during the power outage, turn all control knobs/switches OFF. When power is restored, turn desired control knobs/switches back ON. The unit will be preheated in 5 minutes and normal cooking operations can be resumed.

CLEANING

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.

Do not use Dawn dish detergent to clean the exterior or interior components of the range.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the range.

Clean all parts of the range and the oven with a soft cloth and warm water and detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

High-Speed Surface Plates

High-speed surface plates may be raised for cleaning. **CAUTION: Replace surface plates in their original position in the plate support. Twisting or rotating of the surface plates can damage wiring.**

Remove the drip tray under the high-speed surface plates. After cleaning replace in the same positions.

Griddle

Scrape the griddle with a spatula after each use. Daily, or more often if necessary, empty and wipe out the grease collector. Weekly, or more often if necessary, thoroughly clean the griddle surface. You may use a griddle screen or stone with a little grease, rubbing with the grain of the metal while it is still warm, or use water and detergent with a steel brush. The detergent must be thoroughly removed. After each thorough cleaning, the griddle must be reseasoned (see BEFORE FIRST USE in this manual).

Avoid build-up of caked grease under the drip edge and around the outside edges of the griddle.

If the griddle is to be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease over the griddle plate.

Broiler

Empty grease collector as often as necessary. It is recommended that the grease collector be emptied whenever it is $^3/_4$ filled. Remove grease collector slowly and be careful of liquid wave action. After each day's use, empty and wash the grease collector and wash the grid and drip shield.

Clean the inside bottom, back and sides of the broiler compartment as often as necessary, with special care to clean the inside surface of the baffle across the front top of the broiler.

Oven

Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers.

If the oven liners and decks are heavily soiled, ammonia or oven cleaner may be used to remove spillage of burned on sugar and grease.

Clean the oven door gasket. DO NOT USE STRONG OVEN CLEANERS. Cleaners of this nature will destroy the gasket material.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

MAINTENANCE

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

SERVICE AND PARTS INFORMATION

To obtain service and parts information concerning this range, contact the Vulcan-Hart Service Department in your area or Service Department at the address or phone number shown on the front cover of this manual.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES PIÈCES SONT CHAUDES. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE AU MOMENT DE L'UTILISER, DE LA NETTOYER OU DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN.

SERVICE DE L'ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des renseignements sur cette cuisinière ou son entretien, communiquer avec le service de l'entretien Hobart le plus près.

Grilloir

Vider le tiroir de propreté aussi souvent que nécessaire. Il est recommandé de le vider dès qu'il est rempli aux trois quarts. L'enlever lentement en prenant soin de ne pas en renverser. Le vider et le nettoyer de même que la grille et le pare-éclaboussures après chaque journée d'utilisation.

Nettoyer le fond ainsi que les parois arrière et latérales de l'enceinte aussi souvent que nécessaire en apportant un soin particulier à la face intérieure du déflecteur en face de la partie supérieure avant du grilloir.

Four

Nettoyer le four et la porte quotidiennement, particulièrement après la cuisson de tartes aux fruits, de sauces aux tomates et de viande ou après un débordement.

Si les parois et les soles du four sont très sales, enlever les débordements de sucre ou de graisse brûlés au moyen d'ammoniaque ou d'un nettoyant pour four.

Nettoyer le joint d'étanchéité de la porte de four. NE PAS UTILISER DE NETTOYANT POUR FOUR PUISSANT. Ce type de produit est beaucoup trop fort et endommagera le joint.

L'odeur de certains aliments cuits à basse température peut s'imprégner dans le four. Pour éliminer ces odeurs, faire chauffer le four à vide à 260 °C (500 °F) de 30 à 45 minutes.

Si la sole et la grille sont toutes deux chargées à pleine capacité, il est nécessaire d'interchanger les plats sur la sole et ceux sur la grille environ à la mi-cuisson, faute de quoi le dessous des aliments sur la grille et le dessus des aliments sur la sole ne cuiront pas uniformément.

Rôtissage

Mettre la viande dans un plat à rôtir dont les bords sont suffisamment hauts pour empêcher le jus de cuisson de déborder. Déposer le plat sur la grille ou la sole. Pour obtenir de meilleurs résultats, le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'American Meat Institute recommandent de faire rôtir la viande à basse température, soit entre 93 et 163 °C (200 et 325 °F). Régler le commutateur à réglage continu à ÉLEVÉ pour la plupart des viandes. Dans le cas de la volaille, le régler entre MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS pour l'empêcher de trop griller.

Ne pas utiliser l'élément chauffant supérieur du four pour le grillage.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, la cuisinière s'éteint automatiquement. Dès que le courant est rétabli, elle poursuit son cycle de cuisson après un préchauffage de cinq minutes. Si elle était sans surveillance pendant une panne de courant, mettre tous les interrupteurs et boutons de commande à ARRÊT. Dès que le courant est rétabli, remettre ceux-ci à MARCHE. L'appareil préchauffe pendant cinq minutes avant de poursuivre la cuisson.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

Ne pas utiliser du détergent à vaisselle Dawn pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs de la cuisinière.

Ne pas utiliser de poudre à récurer. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager l'appareil.

Nettoyer la cuisinière et le four au moyen d'eau chaude savonneuse et d'un chiffon doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et propre.

Éléments de surface à chauffe rapide

Les éléments de surface à chauffe rapide s'enlèvent aux fins de nettoyage. **ATTENTION : Remettre les éléments en place. Tout mouvement de torsion ou de rotation risquent d'endommager le câblage.**

Enlever les cuvettes d'égouttement sous les éléments. Les nettoyer et les remettre à leur emplacement respectif.

Plaque à frire

Nettoyer la plaque à frire à l'aide d'une spatule après chaque usage. Quotidiennement, ou plus souvent au besoin, vider et essuyer le tiroir de propreté. Hebdomadairement, ou plus souvent au besoin, nettoyer à fond la surface de la plaque à frire au moyen d'une pierre pour plaque à frire et d'un peu de graisse. La frotter dans le sens du grain pendant qu'elle est encore chaude. On peut aussi la nettoyer à l'eau et au détergent à l'aide d'une brosse en acier. Toutefois, il est important qu'aucune trace de détergent ne demeure sur la surface. Après avoir enlevé tout le détergent, apprêter à nouveau la surface de cuisson (voir la section **AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION**).

Éviter l'accumulation de graisse collée sous le bord de la cuvette d'égouttement et autour des bords extérieurs de la plaque à frire.

Avant d'éteindre la plaque à frire pour une période prolongée, l'enduire d'une épaisse couche de graisse sur toute la surface.

GRILLOIR (accessoire)

Le grilloir à tablette surélevée est offert pour les modèles E36L et E60L sauf si ceux-ci sont pourvus de plaques à bouillir. Le grilloir est équipé de deux éléments chauffants tubulaires de 3 000 W commandés par des commutateurs à réglage continu distincts. Ceux-ci se trouvent sur le panneau de commande à droite du grilloir. Le commutateur du haut commande l'élément de la partie gauche du grilloir alors que celui du bas commande l'élément de la partie droite.

Chaque cadran de thermostat porte les inscriptions HI, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ÉLEVÉ, MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS). On utilise le réglage ÉLEVÉ pour faire saisir rapidement les biftecks alors que le réglage TRÈS BAS sert surtout à réchauffer les aliments, faire fondre du fromage sur les tartes et autres applications du genre. Les réglages intermédiaires conviennent à la cuisson d'une variété d'aliments comme le poisson, le foie, les plats au gratin et autres. En réglant la moitié de la surface de cuisson du grilloir à ÉLEVÉ et l'autre de MOYEN à TRÈS BAS, il est possible de cuire une grande variété d'aliments.

Trois positions sont possibles pour la grille et le pare-éclabloussures. Pour le grillage de la plupart des plats, il convient de mettre la grille à la position du centre ou du haut alors que pour le gratinage des casseroles profondes il est préférable d'utiliser la position du bas.

La grille est pourvue d'un pare-éclaboussures à l'avant qui sert à recueillir la graisse. Celle-ci s'égoutte ensuite au fond du grilloir, puis dans le tiroir de propreté du côté gauche du grilloir.

Une tablette surélevée double de 610 mm (24 po) est montée du côté gauche du grilloir sur les cuisinières E60L.

FOUR

ATTENTION : Ne jamais recouvrir la sole ou la grille de papier d'aluminium, ce qui risque d'entraver le fonctionnement du four et d'endommager la cuisinière.

Le four entièrement isolé de 667 LA x 572 P x 368 H mm (26 1/4 x 22 1/2 x 14 1/2 po) est pourvu d'une surface de cuisson utile de 635 LA x 559 P mm (25 x 22 po). On recommande l'utilisation de plaques à pâtisserie et plats à rôtir de 508 x 559 mm (20 x 22 po) de restaurant. Placer les plats à au moins 13 mm (1/2 po) des parois latérales et arrière et 51 mm (2 po) de la porte lorsque celle-ci est fermée. Ce four convient aussi aux plats à tarte et moules à gâteaux fourrés de 152 à 178 mm (6 à 7 po) ou 127 à 203 mm (5 à 8 po). L'utilisation d'un bac de 457 x 660 mm (18 x 26 po) ou de deux plats de service de la série 2000 (324 x 527 mm [12 3/4 x 20 3/4 po]) n'est pas recommandée.

Les cuisinières E24L et E36L sont pourvues d'un seul four tandis que les modèles E48L et E60L sont pourvus de deux fours séparés. Chaque four est muni d'éléments chauffants supérieurs et inférieurs. Un commutateur à réglage continu raccordé à l'élément chauffant supérieur commande la chaleur par le haut seulement.

La puissance totale du four est de 5 000 W, soit 1 250 W pour l'élément chauffant supérieur et 3 750 W pour l'élément chauffant inférieur.

Préchauffage

Préchauffer le four avant de l'utiliser. Pour ce faire, régler le commutateur et le thermostat à la température désirée. Lorsque le voyant rouge s'éteint, le four est prêt pour la cuisson. Pour les charges pleines et les produits de boulangerie et pâtisseries délicats, il est préférable de laisser le voyant rouge s'allumer et s'éteindre deux fois avant de procéder au chargement du four.

Cuisson

On peut cuire la plupart des produits directement sur la sole en réglant le commutateur de l'élément chauffant supérieur entre BAS et MOYEN. Il se peut que les aliments qui brunissent difficilement, comme le pain de maïs et les biscuits, requièrent un réglage MOYEN ou ÉLEVÉ.

Recommandations pour l'utilisation des plaques de surface

UTILISER des marmites et casseroles de même dimension que les plaques (diamètre intérieur de 229 à 254 mm [9 à 10 po]).

UTILISER des marmites et casseroles à fond plat et côtés droits.

UTILISER des couvercles sur les marmites. L'eau vient ainsi à ébullition beaucoup plus rapidement. De plus, la cuisson dans un récipient couvert requiert une quantité moindre d'eau et d'énergie de sorte que les aliments conservent leurs vitamines et minéraux.

ÉTEINDRE les plaques quelques minutes avant la fin de la cuisson de façon à utiliser la chaleur emmagasinée dans la plaque.

NE PAS laisser les plaques chauffer à vide à intensité élevée, car elles atteindront des températures très élevées qui risquent de provoquer le gauchissement ou le bombement de la fonte. Les plaques chauffées à vide à l'intensité MOYEN-ÉLEVÉ puis à ÉLEVÉ lorsque des marmites ou casseroles s'y trouvent assurent une cuisson tout aussi rapide sans toutefois endommager les plaques.

*** Éléments de surface à chauffe rapide en option**

Des éléments de surface à chauffe rapide et service intense sont offerts en option. Ces éléments conviennent à l'utilisation de poêles à frire et de marmites jusqu'à 254 mm (10 po) de diamètre ou d'une capacité de 18 L (16 ptes). Bien que les recommandations pour l'utilisation des plaques de surface ci-dessus s'appliquent aussi aux éléments de surface, il existe toutefois certaines différences :

> Les éléments de surface à chauffe rapide sont conçus pour le réchauffage et la cuisson rapides des aliments. Les éléments de surface à chauffe rapide et service intense atteignent les températures de cuisson en deux à cinq minutes.

PLAQUE À FRIRE

Se reporter à la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION pour l'apprêtage de la plaque à frire.

ATTENTION : Cette plaque à frire est en acier, mais sa surface est relativement tendre et peut rayer ou bosseler suite à l'utilisation d'une spatule ou d'un grattoir d'une manière négligente. Prendre soin de ne pas la bosseler, l'égratigner ou la rayer. Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenter de déloger les particules d'aliments qui pourraient s'y trouver.

Tous les modèles qui comportent le suffixe SL sont pourvus d'une plaque à frire de 305 x 610 mm (12 x 24 po) munie d'un élément chauffant de 3 400 W. Les modèles qui comportent le suffixe FL sont pourvus d'une grande plaque à frire double de 610 x 610 mm (24 x 24 po) munie de deux éléments chauffants de 3 400 W. Les modèles E36XL, E48XL et E60XL sont pourvus d'une plaque à frire de 914 mm (36 po) munie de trois éléments chauffants de 3 400 W. Chaque élément est commandé par un thermostat séparé gradué de 66 à 288 °C (150 à 550 °F).

La plaque à frire est munie d'un rebord de 22 mm (7/8 po) de hauteur sur trois côtés. Le côté droit est pourvu d'une rainure pour l'égouttement de la graisse dans le tiroir de propreté du côté droit de la cuisinière.

La plaque à frire atteint une température de 204 °C (400 °F) en 10 minutes environ ou passe de 149 à 204 °C (300 à 400 °F) en trois minutes. À l'heure du petit déjeuner par exemple, régler un thermostat à 149 °C (300 °F) pour les oeufs et l'autre à 191 °C (375 °F) pour les crêpes, le bacon et autres. Pour le repas du midi, régler la plaque entière à 177 °C (350 °F) pour la cuisson des hamburgers ou un côté de la plaque à 177 °C (350 °F) pour les hamburgers et l'autre côté à 204 °C (400 °F) pour les biftecks et les sandwiches au fromage fondant.

Entre les repas, faire mijoter les aliments qui demandent une cuisson plus longue comme les soupes et les ragoûts dans une grande marmite sur la plaque à frire. Si aucun aliment grillé n'est servi, garder les bacs d'aliments chauds sur la plaque à frire réglée entre 66 et 121 °C (150 et 250 °F).

*** Option discontinuée**

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage

Nettoyer la cuisinière et tous les accessoires au moyen d'eau et de détergent doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Apprêtage de la plaque à frire (modèles SL, FL et XL)

Il est nécessaire d'apprêter une plaque à frire neuve pour obtenir une bonne qualité de cuisson. Sa surface de métal est poreuse et les aliments ont tendance à s'incruster dans les pores et à y adhérer. Il est donc important d'apprêter la surface ou de «remplir» les pores d'huile de cuisson pour qu'elle devienne lisse et dure, ce qui facilite l'enlèvement des aliments.

Pour l'apprêter, chauffer la plaque à frire à basse température et y verser une once d'huile de cuisson par pied carré. À l'aide d'un chiffon isolé, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film, puis essuyer le surplus d'huile.

Reprendre la manoeuvre à deux ou trois reprises, soit jusqu'à ce que la surface soit lisse et miroitante.

PLAQUES DE SURFACE

Pour maximiser l'efficacité des plaques circulaires, y utiliser des casseroles dont le diamètre intérieur est d'au moins 229 mm (9 po) et d'au plus 254 mm (10 po). On recommande l'utilisation de marmites de 10, 14 et 18 L (9, 12 et 16 pintes) pour la cuisson d'importantes quantités d'aliments (Fig. 7).

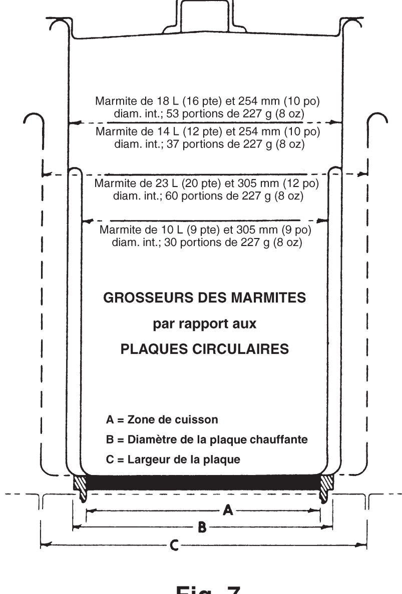


Fig. 7

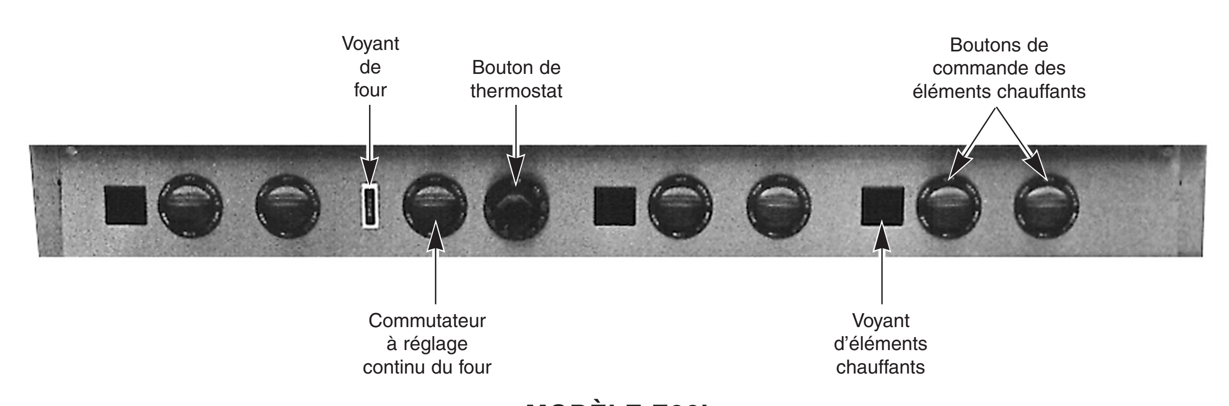
Les plaques circulaires pleines fonctionnent à une puissance nominale de 2 000 W et sont commandées par un commutateur à réglage continu. Elles requièrent de cinq à sept minutes pour atteindre la température de cuisson au réglage ÉLEVÉ.

Chaque bouton de commande de la température porte les inscriptions HI, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ÉLEVÉ, MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS respectivement). La marque ÉLEVÉ correspond au réglage le plus puissant. Utiliser ce réglage pour amorcer la cuisson rapidement ou amener l'eau à ébullition.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES PIÈCES SONT CHAUDES. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE AU MOMENT DE L'UTILISER, LA NETTOYER OU DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN.

COMMANDES (Fig. 6)



MODÈLE E36L

Fig. 6

Boutons de commande des éléments chauffants	—	Commutateurs à réglage continu servant à régler et à maintenir la température des plaques de surface. Ces commutateurs fonctionnent par paires; celui de gauche commande la température de la plaque avant et celui de droite, la température de la plaque du fond.
Voyants d'éléments chauffants	—	Lorsqu'ils sont allumés, ces voyants indiquent que les éléments chauffent.
Commutateur de plaque à bouillir	—	(Non illustré) Commutateur à 4 positions (HI, MED HI, MED LO et LO) servant à régler et à maintenir la température de la plaque à bouillir. Ces inscriptions correspondent aux réglages ÉLEVÉ, MOYENNEMENT ÉLEVÉ, MOYENNEMENT BAS et BAS.
Bouton de thermostat de plaque à frire	—	(Non illustré) Dispositif servant à régler la quantité de chaleur requise pour le maintien de la température de la plaque. Un thermostat gradué de 66 à 288 °C (150 à 550 °F) est fourni pour chaque section de 305 mm (12 po).
Voyant de plaque à frire	—	(Non illustré) Ce voyant demeure allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte ou maintenue.
Bouton de thermostat du four	—	Bouton servant à régler la quantité de chaleur requise pour le réglage et le maintien de la température du four. Celui-ci est gradué de 66 à 288 °C (150 à 550 °F). Pour augmenter la température, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire.
Commutateur à réglage continu de l'élément chauffant supérieur du four	—	Dispositif servant à commander la cuisson par l'élément chauffant du haut. Régler au besoin selon la température désirée.
Voyant de four	—	Lorsqu'il est allumé, ce voyant indique que la température désirée est atteinte ou maintenue.

5. Positionner la tablette surélevée sur le panneau anti-éclaboussures et fixer au moyen des vis et écrous 1/4-20 fournis (Fig. 4 et 5).

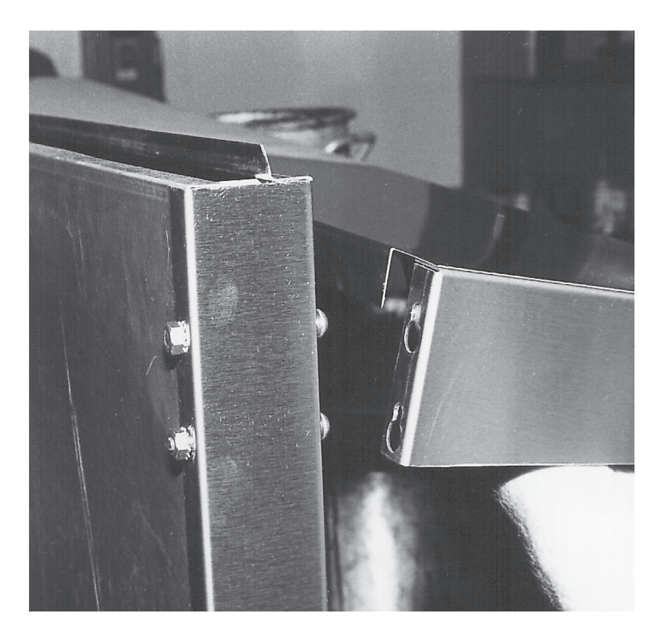


Fig. 4





Fig. 5

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE ET LA MISE À LA TERRE DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ÉLECTRICITÉ OU DE TOUT AUTRE CODE D'ÉLECTRICITÉ EN VIGUEUR.

AVERTISSEMENT : COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL ET APPOSER UNE ÉTIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR AVERTIR QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

Cuisinières pourvues d'un grilloir ESB : amener les fils A1, A2, B1 et B2 (fils X, Y, N pour les modèles de 240 V) du grilloir jusqu'au panneau des interrupteurs en passant par le boîtier des brûleurs. Les raccorder aux disjoncteurs ou bornes appropriés comme l'illustre le schéma de câblage apposé à l'intérieur du panneau inférieur.

Placer la cuisinière à l'emplacement prévu. Amener le conduit renfermant le fil d'alimentation approprié à la cuisinière par la débouchure située du côté gauche de l'appareil. Choisir le calibre et le type de fil conformément au Code canadien de l'électricité et en fonction de la tension et l'intensité nominale de l'appareil. Pour les appareils de plus de 80 A, utiliser des fils pouvant supporter des températures allant jusqu'à 75 °C (167 °F).

Raccorder les fils d'alimentation à la plaque à bornes et le fil de mise à la terre vert à la cosse de mise à la terre identifiée.

Les appareils triphasés peuvent être convertis en monophasés ou vice versa. Se reporter au schéma de câblage et au dessin autocollant apposé à la cuisinière.

NIVELAGE

Déposer un niveau de menuisier sur le dessus de la cuisinière et procéder à son nivelage d'avant vers l'arrière, puis latéralement en tournant le pied réglable.

3. Fixer l'écran thermique au panneau anti-éclaboussures (Fig. 1). Insérer le bord supérieur de l'écran dans la bordure supérieure arrière du panneau anti-éclaboussures.

ATTENTION : Il est essentiel d'installer l'écran thermique au dos de la tablette surélevée, la partie inférieure pliée vers l'intérieur et s'appuyant contre la paroi arrière de la cuisinière, permettant ainsi au panneau anti-éclaboussures à double paroi de tirer l'air jusqu'à la zone en dessous des éléments chauffants de surface.

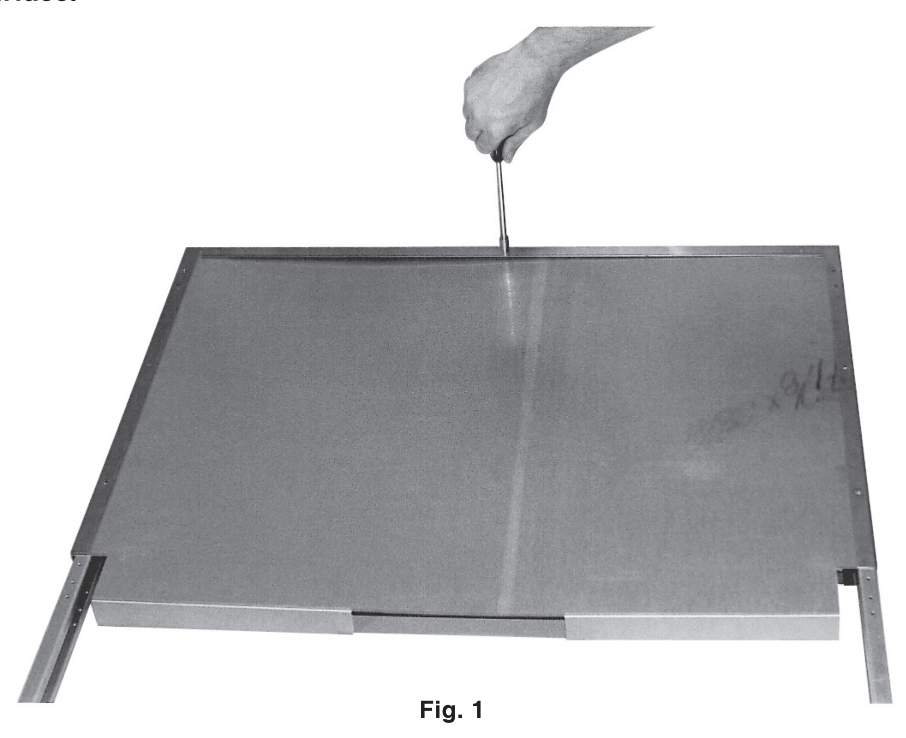


Fig. 1

4. Placer les plaques de cuisson à l'emplacement prévu et fixer le panneau anti-éclaboussures à la cuisinière au moyen des vis et écrous 1/4-20 fournis (Fig. 2 et 3).

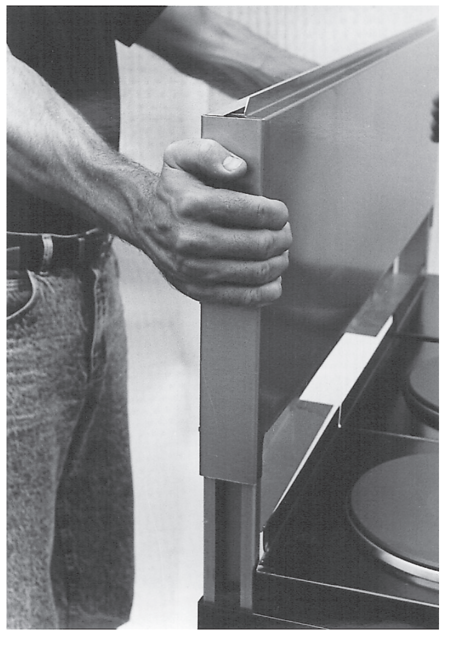


Fig. 2



Fig. 3

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les sept jours suivant la date de réception.

Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition ainsi que tout accessoire. Déballer la tablette surélevée, les dosserets et le grilloir, s'il y a lieu.

Avant de l'installer, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immeuble correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du panneau inférieur du côté gauche. S'ils ne correspondent pas, communiquer sans tarder avec le détaillant ou le Groupe Hobart Canada Équipement alimentaire.

EMPLACEMENT

Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espacé pour permettre leur entretien et fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 1 016 mm (40 po) est requis devant l'appareil.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation de ces cuisinières doit se faire selon les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, à la norme CSA-C22.1, première partie (dernière édition) du Code canadien de l'électricité. Pour les États-Unis, se reporter à la norme ANSI/NFPA n° 70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

ASSEMBLAGE

Grilloir et dosseret modèle ESB

Pour les cuisinières E36L et E60L, insérer les pieds du grilloir dans les profilés prévus à cette fin à l'arrière de l'appareil (modèles E60L : monter le grilloir entre le profilé du centre et celui de droite) jusqu'à ce que les deux trous de chaque côté s'alignent. Fixer au moyen des boulons et écrous fournis.

De la même façon, fixer le dosseret du côté gauche du grilloir.

Tablette surélevée

La tablette surélevée est livrée en pièces démontées dans la même caisse que la cuisinière. Le panneau anti-éclaboussures et l'écran thermique sont boulonnés ensemble et fixés au dos de la cuisinière pour l'expédition. La quincaillerie nécessaire à l'assemblage de la tablette est expédiée dans l'enceinte du four.

1. Enlever le panneau anti-éclaboussures et l'écran thermique fixés au dos de la cuisinière.

2. Séparer l'écran du panneau en enlevant les deux vis à tôle.

INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE POUR RESTAURANTS MODÈLES E24L, E36L, E48L ET E60L

DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN.

GÉNÉRALITÉS

Il est recommandé de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

Les appareils Vulcan sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Les cuisinières électriques pour restaurants offertes sont les suivantes :

MODÈLE	DESCRIPTION
E24L	Quatre plaques circulaires, four conventionnel
E24SL	Plaque à frire de 305 mm (12 po), deux plaques circulaires, four conventionnel
E24FL	Plaque à frire de 610 mm (24 po), four conventionnel
E36L	Six plaques circulaires, four conventionnel
E36SL	Plaque à frire de 305 mm (12 po), quatre plaques circulaires, four conventionnel
E36FL	Plaque à frire de 610 mm (24 po), deux plaques circulaires, four conventionnel
E36XL	Plaque à frire de 914 mm (36 po), four conventionnel
E48L	Huit plaques circulaires, deux fours conventionnels
E48SL	Plaque à frire de 305 mm (12 po), six plaques circulaires, deux fours conventionnels
E48FL	Plaque à frire de 610 mm (24 po), quatre plaques circulaires, deux fours conventionnels
E48XL	Plaque à frire de 914 mm (36 po), deux plaques circulaires, deux fours conventionnels
E60L	Dix plaques circulaires, deux fours conventionnels
E60SL	Plaque à frire de 305 mm (12 po), huit plaques circulaires, deux fours conventionnels
E60FL	Plaque à frire de 610 mm (24 po), six plaques circulaires, deux fours conventionnels
E60XL	Plaque à frire de 914 mm (36 po), quatre plaques circulaires, deux fours conventionnels

Les plaques standard sont des éléments de surface à chauffe rapide de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre pourvues d'éléments chauffants de 2 000 W.

On peut substituer une plaque à bouillir ou deux plaques circulaires en fonte de 2 000 W chacune en option à deux éléments de surface à chauffe rapide. On ne recommande pas l'utilisation d'éléments de surface à chauffe rapide pour les marmites.

MODÈLES DE CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS

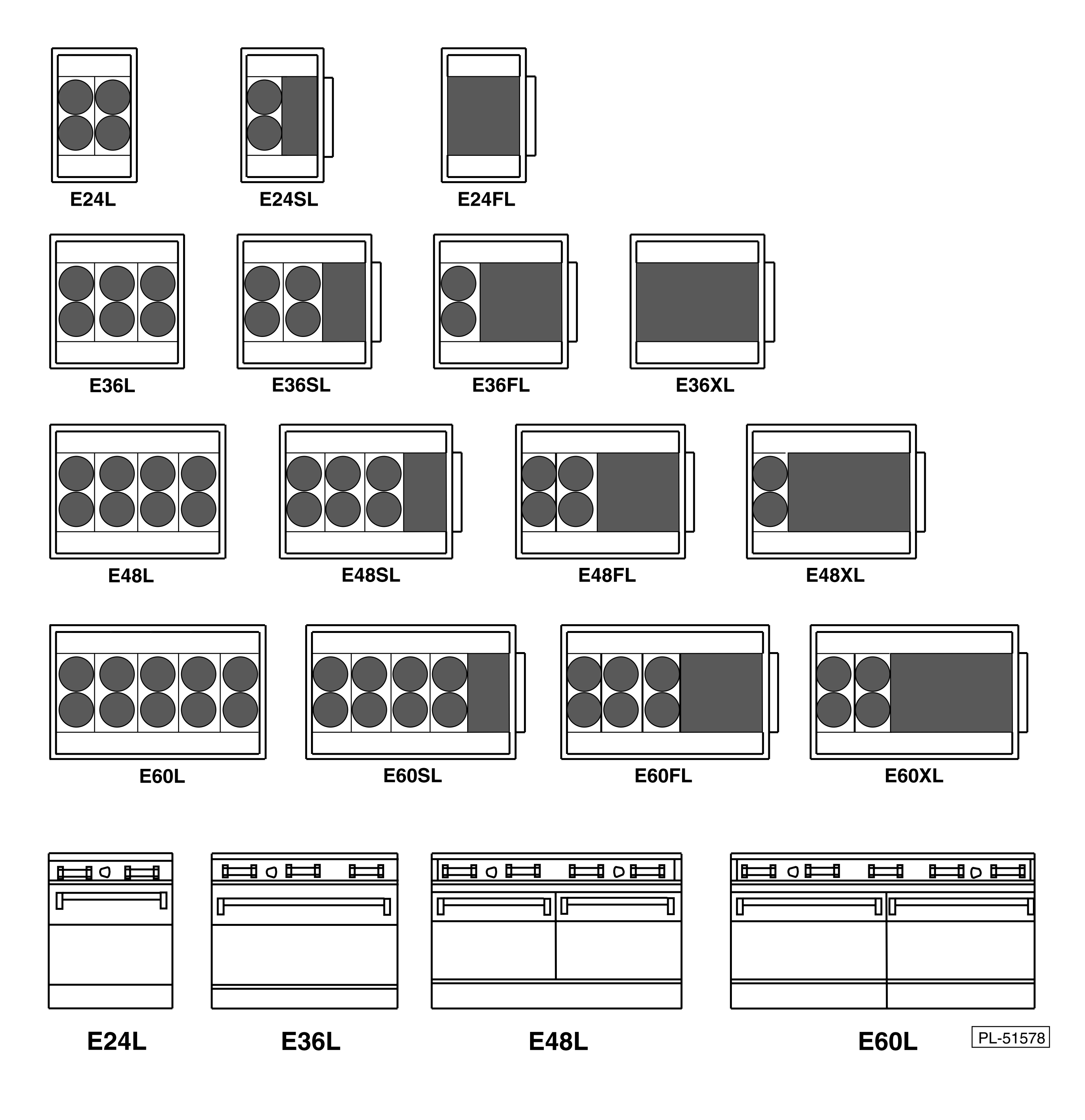


TABLE DES MATIÈRES

Leur fabrication ayant cessé, les modèles suivants ne sont plus offerts :

E24SL	**E36XL**	**E48SL**	**E48XL**
E24FL	**E48L**	**E48FL**	**E60SL**



MANUEL D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE POUR RESTAURANTS

MODÈLES E24L, E36L, E48L ET E60L





Modèle E48L

Pour de plus amples détails sur Vulcan-Hart ou pour repérer le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visitez notre site internet à : www.vulcanhart.com

VULCAN-HART
UNE DIVISION DE GROUPE ITW ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE, LLC
P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696
TÉL. (502) 778-2791

FORMULAIRE 30968 RÉV. A (02-04)